OUTDOORCHEF

MANUAL

BBQ

THE GAS KETTLE BARBECUE

City Gas
Ambri
Delta
Milano
Porto
Ascona
Leon
Montreux
Geneva
Roma
Munich
Paris Deluxe
Venezia

EUROPEAN OUTDOORCHEF™

www.outdoorchef.com

THE BARBECUE COMPANY

Gas-Cookingsystem

Original OUTDOORCHEF Accessories

Item #: 18.211.51

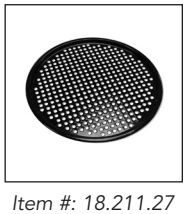
Item #: 18.211.50

Item #: 18.211.52
Item #: 18.211.32

Item #: 18.211.30
Item #: 18.211.54

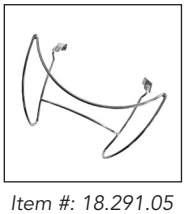
Item #: 18.211.24
Item #: 18.211.25

Item #: 18.211.22



Item #: 18.211.27

Item #: 18.211.29
Item #: 18.291.08



Item #: 18.291.05

Item #: 18.211.40

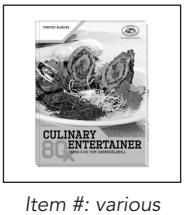
Item #: 18.211.41

Item #: 18.291.07
Item #: 18.291.08

Item #: 14.112.36

Item #: 14.421.16

Item #: various



Item #: various

Item #: 18.211.34

Item #: 14.421.12

Item #: 14.421.10

Item #: 14.112.18

Item #: 14.112.23

Item #: 14.112.35

Item #: 14.491.10

Item #: 14.491.16

Item #: 14.112.24

Item #: 14.212.06

Item #: various

Item #: 18.291.23

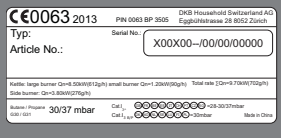
Item #: 18.221.29
Item #: 18.221.30

Item #: 18.221.08

fr LE BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

Mode d'emploi

IMPORTANT:
Merci de commencer par noter le numéro de série de votre barbecue sphérique à gaz au verso de ce mode d'emploi. En fonction du modèle, vous trouverez le numéro sur l'étiquette située sur le châssis du grill ou sur la plaque de fond. Le numéro de série est nécessaire pour le traitement des questions ultérieures, pour commander des pièces détachées et pour faire fonctionner la garantie. Merci de conserver ce mode d'emploi dans un endroit sûr car il contient des informations importantes en termes de sécurité, fonctionnement et entretien.



Avant la première mise en service de votre barbecue sphérique à gaz OUTDOORCHEF, lisez les informations suivantes attentivement.

Important pour votre sécurité

Toute personne utilisant le barbecue doit connaître le procédé exact de l'allumage et le suivre. Ne pas laissez les enfants utiliser le barbecue.
Les instructions de montage doivent être rigoureusement respectées. Leur non-observation peut avoir des conséquences dangereuses.
Ne placez aucuns liquides ou matériaux inflammables, ni aucunes bouteilles de gaz de rechange à proximité du barbecue. Ne stockez jamais le barbecue ou les bouteilles de gaz dans un local fermé sans aération.

Avant la première mise en service de votre «Barbecue sphérique à gaz», lisez les informations suivantes attentivement.

Le barbecue ne doit être utilisé qu'en plein air et doit être placé au minimum à 1 m de distance d'objets inflammables.

Bouteilles de gaz

Ne posez que des bouteilles de gaz ayant un poids total d'au maximum 7,5 kg sur la surface de dépôt prévu à cet effet (voir également le dessin de montage). Pour fixer les bouteilles de gaz, la sangle pour bouteille inclus dans la livraison est appropriée. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de vis non étanches. **Avant la mise en service et après chaque changement de la bouteille de gaz, procédez à la «Vérification de l'étanchéité».** Les bouteilles de gaz ne doivent pas être exposées à une température de plus de 50 °C et ne doivent jamais être stockées dans un local fermé ou dans une cave. Observez et suivez les instructions de sécurité qui se trouvent sur les bouteilles de gaz que vous utilisez.

Instructions de sécurité

Mettez le barbecue en fonction selon le chapitre «Instructions d'allumage».

- N'utilisez le barbecue qu'en plein air.
- Ne jamais laisser le gril sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais le barbecue sous un avant-toit.
- MISE EN GARDE: Certains éléments du gril peuvent devenir très chauds. Tenez-le donc à une distance éloignée des petits enfants.
- Ne déplacez jamais le barbecue lorsqu'il fonctionne.
- Les grils équipés de roues pivotantes ne doivent pas être déplacés sur des sols inégaux!
- Portez des gants de protection quand vous touchez les parties chaudes.
- Après la grillade, positionnez toujours le bouton de réglage de gaz sur «OFF» et fermez l'alimentation de gaz sur la bouteille.
- Veillez, lors du changement de la bouteille de gaz, à ce que le bouton de réglage de gaz soit sur la position «OFF» et que l'alimentation de gaz sur la bouteille soit fermée. IMPORTANT: Aucune source inflammable ne doit se trouver à proximité.
- Après le raccordement d'une nouvelle bouteille de gaz, contrôlez les raccordements selon les instructions données au chapitre «Vérification de l'étanchéité».
- S'il réside un soupçon de perméabilité, positionnez le bouton de réglage de gaz sur «OFF» et fermez l'alimentation de gaz sur la bouteille. Faites vérifier les parties conductrices de gaz par un magasin spécialisé.
- Si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, il doit immédiatement être remplacé. Le tuyau ne doit pas être plié et ne doit présenter aucune fissure. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage de gaz et l'alimentation de gaz avant d'enlever le tuyau.
- OUTDOORCHEF recommande: Changez le tuyau et le bouton de réglage de gaz tous les 2 à 3 ans.
- N'obstruez jamais le grand trou rond d'aspiration d'air situé au fond du bac ou les six ouvertures d'aération du couvercle. Ne procédez à aucune modification au robinet de gaz, à la veilleuse de sécurité, au brûleur ou à d'autres parties du barbecue. S'il réside un doute de disfonctionnement, faites appel à un spécialiste.
- Le barbecue est livré avec le tuyau et le bouton de réglage de gaz adaptés. Ceux-ci doivent impérativement être maintenus à distance des surfaces extérieures chaudes du barbecue. Le tuyau ne doit pas être tordu. Le tuyau et le bouton de réglage de gaz correspondent aux normes et règlementations de chaque pays respectif.

- Dans le cas où la pleine puissance ne peut être atteinte et qu'il réside un doute d'obstruction dans l'alimentation du gaz, adressez-vous à un magasin spécialisé en gaz.
- Dans le cas où la température ne peut être atteinte et qu'il réside un doute d'obstruction de l'alimentation de gaz, faites appel à un spécialiste.
- Éviter absolument un choc à la plaque, dû à la température, pour les appareils avec des plaques de granit.
- N'utilisez le barbecue que sur une surface solide et sûre. Ne mettez jamais le barbecue en fonction sur du bois ou d'autres surfaces inflammables. Tenez-le éloigné des matériaux inflammables.
- Ne stockez jamais le barbecue à proximité de liquides ou matériaux facilement inflammables.
- Dans le cas où le barbecue est placé dans un local pour l'hiver, la bouteille de gaz doit toujours être enlevée et stockée à l'extérieur dans un endroit bien aéré où les enfants n'ont pas accès.
- Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, il doit être, après son complet refroidissement, protégé contre les influences de l'environnement par une housse de protection. Vous trouverez ces housses chez votre magasin de vente.

Vérification de l'étanchéité

MISE EN GARDE: Pendant la vérification de l'étanchéité, aucune source inflammable ne doit se trouver à proximité. Ceci est aussi valable pour la fumée. Ne testez jamais l'étanchéité au moyen d'une allumette enflammée ou d'une flamme. Vérifiez toujours l'étanchéité en plein air.

1. Le bouton de réglage de gaz doit se trouver sur la position «OFF».
2. Ouvrez l'alimentation de gaz et badigeonnez au moyen d'un pinceau toutes les parties conductrices de gaz (le raccordement de la bouteille de gaz / le régulateur de pression de gaz / le tuyau de gaz / l'entrée de gaz / le raccordement de la soupape) avec une solution savonneuse faite de 50% de savon liquide et de 50% d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites.
3. La formation de bulles indique les endroits de fuite. **IMPORTANT:** L'appareil ne doit être utilisé que lorsque tous les endroits de fuite ont été supprimés. Fermez l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz.
4. Supprimez les endroits de fuite, si possible, en serrant les vis des raccordements ou remplacez les parties défectueuses.
5. Répétez les points 1 et 2.
6. Si les fuites ne peuvent être supprimées, contactez votre fournisseur de gaz.

INDICATION: Procédez à la vérification de l'étanchéité après chaque raccordement ou changement de la bouteille de gaz, ainsi qu'au début de la saison des grillades.

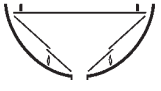
Explications des symboles sur la console de fonctionnement

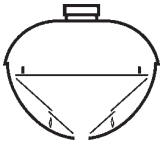
Les positions de l'entonnoir sont uniquement indiquées sur la sphère

Positions de l'entonnoir

position normale

position volcan


griller sans couvercle


griller avec le couvercle fermé

Degré de la chaleur

🔥	puissance basse:	LOW
🔥🔥	puissance moyenne:	MEDIUM
🔥🔥🔥	puissance maximale:	HIGH

Instructions du système du brûleur de la sphère

Modèles avec un brûleur circulaire
Le brûleur circulaire atteint en position 🔥🔥🔥 la plus grande puissance et en position 🔥 la plus petite puissance.

Modèles avec deux brûleurs circulaires
Le grand brûleur circulaire atteint en position 🔥🔥🔥 la plus grande puissance et en position 🔥 la plus petite puissance. Il est configuré pour être utiliser à une température moyenne à élevée.
Le petit brûleur est conçu pour cuire à basse température et ne se laisse que très peu régulé. La différence entre la position 🔥🔥🔥 et la position 🔥 est très minime et n'est pas très visible. Il atteint une température d'env. 100 à 120 °C.

Système du brûleur pour surfaces de gril supplémentaires pour Venezia

Les deux brûleurs sont identiques et atteignent sur le niveau 🔥🔥🔥 la plus haute puissance et sur le niveau 🔥 la plus petite puissance. Il est configuré pour les utilisations à moyenne et haute température.

Mesures à prendre avant la première grillade

1. Nettoyez toutes les parties qui entrent en contact avec les aliments.

2. Vérifiez l'étanchéité de toutes les parties conduisant le gaz comme décrit dans le chapitre «Vérification de l'étanchéité». Faites ceci même si le magasin de vente vous a livré votre barbecue sphérique à gaz complètement monté.
3. Faites chauffer votre barbecue sphérique à gaz durant 20 à 25 minutes sur la position 🔥🔥🔥.

Instructions d'allumage pour les brûleurs circulaires

1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient bien serrés. (Référez-vous aux instructions données au chapitre «Vérification de l'étanchéité»).
2. Ouvrez le couvercle. **ATTENTION: N'allumez jamais le barbecue avec le couvercle fermé.**
3. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille.

4a. *Modèles avec 1 brûleur:* Appuyez sur le bouton de réglage de gaz et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 🔥🔥🔥. Pressez sur le bouton d'allumage noir et tenez-le pressé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle.

4b. *Modèles avec brûleur double et bouton d'allumage séparé :* Merci d'appuyer sur le bouton de réglage du gaz du petit brûleur (bouton gauche) et de le faire tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au cran 🔥🔥🔥. Appuyer sur le bouton d'allumage noir, puis le maintenir enfoncé jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et le gaz brûle.

ou

Merci d'appuyer sur le bouton de réglage du gaz du grand brûleur et de le faire tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au cran 🔥🔥🔥. Appuyer sur le bouton d'allumage noir, puis le maintenir enfoncé jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et le gaz brûle.

4c. *Modèles avec brûleur double sans bouton d'allumage séparé :* Merci d'appuyer sur le bouton de réglage du gaz du grand brûleur et de le faire tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au cran 🔥🔥🔥. Appuyer sur le bouton d'allumage noir, puis le maintenir enfoncé jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et le gaz brûle.

5. Si le brûleur ne s'allume pas, positionnez le bouton de réglage de gaz sur «OFF» et attendez 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse s'évaporer. Puis recommencez le point 4.
6. Si vous ne pouvez pas mettre en marche le barbecue après 3 essais, veuillez vous référer au chapitre «Comment éliminer les problèmes».

Instructions d'allumage pour le City Gas

1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient bien serrés. (Référez-vous aux instructions données au chapitre «Vérification de l'étanchéité»).
2. Ouvrez le couvercle ou la plaque de protection. **ATTENTION: N'allumez jamais le barbecue ou le brûleur latéral avec le couvercle fermé.**
3. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
4. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 🔥🔥🔥. Pressez plusieurs fois sur le bouton d'allumage rouge jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, positionnez le bouton de réglage de gaz sur «OFF» et attendez 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse s'évaporer. Puis recommencez le point 4.
6. Si vous ne pouvez pas mettre en marche le gril ou le brûleur latéral après 3 essais, veuillez vous référer au chapitre «Comment éliminer les problèmes».
7. Ne fermez la plaque de protection qu'après le complet refroidissement du brûleur latéral.

Instructions d'allumage pour les surfaces de gril supplémentaires pour Venezia

1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient bien serrés. (Référez-vous aux instructions données au chapitre «Vérification de l'étanchéité»).
2. Enlevez la plaque protectrice en granite de la surface de gril supplémentaire et placez-la sous la tablette latérale dans le support prévu à cet effet. **ATTENTION: ne jamais allumer le gril avec le couvercle fermé. Protection en granite.**
3. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
4. Appuyez sur le bouton régulateur de droite ou de gauche et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le niveau 🔥🔥🔥. Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le jusqu'à ce qu'il se produise une étincelle et que le gaz brûle.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, positionnez le bouton de réglage de gaz sur «OFF» et attendez 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse s'évaporer. Puis recommencez le point 4.
6. Si le brûleur de la surface de gril supplémentaire ne fonctionne toujours pas après 3 essais, vérifiez les causes, comme décrites dans le paragraphe «Suppression des erreurs».
7. Pour faire fonctionner le deuxième brûleur suivez les instructions du point 4.
8. Ne recouvrez la surface du gril supplémentaire avec la plaque protectrice en granite que lorsqu'elle est complètement refroidie.

Instructions d'utilisation pour le barbecue sphérique à gaz

Rien de plus simple:

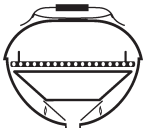
1. Sélectionnez la technique: grand entonnoir en position normale pour griller, cuire «façon four» et cuire/mijoter; grand entonnoir en position volcan pour

cuire sur plaque et rôtir. **ATTENTION: Durant la grillade, ne modifiez la position de l'entonnoir qu'à l'aide de gants résistant à la chaleur.**
2. Si nécessaire choisissez l'accessoire correspondant.
3. Préchauffez le barbecue pendant 10 minutes sur la position 🔥🔥🔥 avec le couvercle fermé.
4. Positionnez le bouton de réglage de gaz sur «OFF» lorsque vous avez terminé les grillades et fermez l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz. L'alimentation sur la bouteille doit toujours être fermée même si la bouteille est vide.

Moyennant les exemples suivants, nous vous expliquons l'utilisation des deux positions de l'entonnoir et d'une sélection d'accessoires. La préparation exacte des aliments dépend de votre goût personnel et peut être adaptée à volonté.

Griller, rôtir et cuire/mijoter

sur la grille

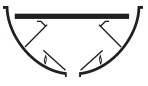


grand entonnoir: position normale
grille: position standard
couvercle: fermé

Gros morceaux de rôti et poulets entiers
Préchauffez votre barbecue pendant 10 minutes sur la position 🔥🔥🔥 avec le couvercle fermé. Grâce au système d'entonnoir breveté®, les grands morceaux de viande ne doivent plus être retournés pendant la grillade. La chaleur du brûleur de gaz monte à l'intérieur de la sphère et se répartit régulièrement dans toute la sphère. Placez les aliments à griller sur la grille préchauffée et fermez le couvercle. Laissez toujours un peu d'espace entre les divers morceaux de viande. En fermant le couvercle, les aliments à griller seront continuellement dorés de tous les côtés. C'est ainsi que les aliments à griller garderont tout le jus à l'intérieur. Faites revenir la viande pendant environ 5 à 10 minutes sur la flamme la plus puissante 🔥🔥🔥, ensuite réduisez la chaleur à la position la plus basse 🔥 et laissez griller la viande.
Consultez le tableau des temps de cuisson OUTDOORCHEF pour obtenir les informations correspondantes. Il faut prendre en considération les diverses sortes de viande et le poids.
Pour ne pas s'en remettre au hasard lors de la cuisson de gros morceaux de viande, nous vous conseillons d'utiliser le «Gourmet Check» – l'appareil servant à la prise de température pour obtenir des résultats parfaits.

Viandes à saisir telles que steaks, saucisses, etc.
Préchauffez votre barbecue pendant 10 minutes sur la position 🔥🔥🔥 avec le couvercle fermé.
Placez les aliments à griller sur le bord de la grille et saisissez-les sur la position 🔥🔥🔥 avec le couvercle ouvert. Ensuite, placez la viande au centre du barbecue, fermez le couvercle, réduisez la chaleur à la position 🔥 et laissez griller la viande.
Pour les aliments à griller qui ne demandent qu'un temps de cuisson court, nous vous conseillons d'utiliser la plaque en fonte OUTDOORCHEF afin d'obtenir un résultat optimal.

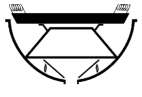
sur la plaque en fonte



grand entonnoir: position volcan
grille: enlevez la grille et remplacez-la par la plaque en fonte
couvercle: ouvert/enlevé
accessoire en option: la plaque en fonte

Idéal pour les aliments à griller qui ne demandent qu'un temps de cuisson court (steaks, saucisses, etc.) ainsi que pour les crêpes et les œufs sur le plat. Grâce à la position volcan du grand entonnoir, la chaleur est répartie régulièrement sur la plaque en fonte. C'est ainsi qu'une croûte se forme ce qui permet à la viande de rester bien juteuse.
Posez la plaque en fonte sur l'entonnoir (position volcan). Allumez le brûleur, tournez le bouton de réglage de gaz sur la position 🔥🔥🔥 et laissez chauffer la plaque en fonte pendant environ 10 minutes (avec couvercle fermé) avant de commencer à griller.

Dans la poêle en fonte (ne convient pas City Grill)



grand entonnoir: position volcan
Grille: enlevez la grille et remplacez-la par la poêle en fonte
Couvercle: ouvert/enlevé
Accessoire en option: poêle en fonte

Placez la poêle en fonte sur l'entonnoir, allumez le brûleur et positionnez le bouton régulateur de gaz sur la position 🔥🔥🔥. Préchauffez le gril (avec le couvercle fermé) pendant env. 10 minutes. Choisissez le plat à préparer dans vos propres livres de cuisine.

Cuire «façon four»

avec la plaque à pizza

grand entonnoir: position normale
grille: position standard
couvercle: fermé
accessoire en option: la plaque à pizza

Préchauffez votre barbecue pendant 10 à 15 minutes sur la position 🔥🔥🔥 avec le couvercle fermé. Placez la plaque à pizza avec la pizza, le pain ou le gâteau au milieu de la grille et fermez le couvercle. Puis, faites cuire ces aliments selon les indications de température de votre recette sur les positions 🔥, 🔥🔥 ou 🔥🔥🔥.

avec la pierre à pizza et à pain
(ne convient PAS au City Grill)

grand entonnoir: position normale
grille: position standard
couvercle: fermé
accessoire en option: la pierre à pizza et à pain

Placez la pierre à pizza et à pain au centre de la grille. Allumez le brûleur et tournez le bouton de réglage de gaz sur la position 🔥🔥🔥. Avant de commencer la cuisson, préchauffez la pierre pendant env. 15 à 20 minutes avec le couvercle fermé. Puis, faites cuire ces aliments selon les indications de température de votre recette sur les positions 🔥, 🔥🔥 ou 🔥🔥🔥.

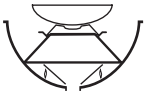
Avec la plaque à gâteaux
(ne convient PAS au City Grill)

Grand entonnoir: Position normale
Grille: Réglage standard
Couvercle: fermé
Accessoire en option: plaque à gâteaux

Préchauffez votre gril sur la position 🔥🔥🔥 pendant 10 minutes avec le couvercle fermé. Placez le gâteau sur le gril et fermez le couvercle. Puis, faites-le cuire selon les indications de température de votre recette sur les positions 🔥, 🔥🔥 ou 🔥🔥🔥.

Cuire

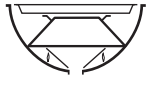
avec le wok et le support du wok
(ne convient PAS au le City Grill)



grand entonnoir: position volcan
grille: enlevez la grille et remplacez-la par le wok et le support du wok
couvercle: ouvert/enlevé
accessoire en option: le wok avec le support du wok

Posez le support du wok sur l'entonnoir. Allumez le brûleur et tournez le bouton de réglage de gaz sur la position 🔥🔥🔥. Placez le wok dans son support et laissez chauffer le barbecue (avec le couvercle fermé) pendant env. 10 minutes. Puis vous pourrez commencer à préparer un menu chinois ou d'autres menus orientaux.

avec la poêle universelle



grand entonnoir: position volcan
grille: enlevez la grille et remplacez-la par la poêle universelle
couvercle: ouvert/enlevé
accessoire en option: la poêle universelle

Placez la poêle universelle sur l'entonnoir. Allumez le brûleur et tournez le bouton de réglage de gaz sur la position 🔥🔥🔥. Avant de commencer la cuisson, préchauffez la poêle pendant env. 10 minutes (avec le couvercle fermé). Choisissez le plat à préparer dans vos propres recettes de cuisine.

Cuire et gratiner

Dans la poêle en fonte (ne convient PAS au City Grill)

grand entonnoir: position volcan
Grille: enlevez la grille et remplacez-la par la poêle en fonte
Couvercle: ouvert/enlevé
Accessoire en option: poêle en fonte

Placez la poêle en fonte sur l'entonnoir. Allumez le brûleur et tournez le bouton régulateur de gaz sur la position 🔥🔥🔥 et préchauffer le gril (avec le couvercle fermé) env. 10 minutes. Choisissez le plat à préparer dans vos propres recettes de cuisine.

Cuire et étuver

Dans le gourmet demi-lune
(ne convient PAS au City Grill)

grand entonnoir: Position normale
Grille: Réglage standard
Couvercle: fermé
Accessoire en option: Gourmet-demi-lune

Préchauffez votre gril sur la position 🔥🔥🔥 pendant 10 minutes avec le couvercle fermé. Placez le gourmet demi-lune sur la grille. Choisissez le plat à préparer dans vos propres recettes de cuisine.
Vous trouverez des informations complémentaires, des conseils et des astuces dans les livres de cuisine OUTDOORCHEF.

Griller sur les surfaces de gril supplémentaires

Préchauffez votre gril à pleine puissance («HI») env. 10 minutes. Placez l'aliment à griller sur la grille et régulez la température à votre choix («LO» à «HI»).

Après la grillade

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz de chaque brûleur sur «OFF».
2. Fermez l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz.
3. Laissez refroidir le barbecue complètement et nettoyez-le.
4. Recouvrez le barbecue avec une housse adaptée.

Nettoyage

Barbecue sphérique à gaz
Ce barbecue ne demande que peu de nettoyage entre les grillades car soit la matière grasse s'évapore, soit elle est dérivée dans le bac récupérateur de graisse.
Lors d'une saleté plus tenace, chauffez le barbecue environ 10 minutes à pleine puissance. Utilisez pour le nettoyage de l'entonnoir et de la grille une brosse pour barbecue avec des fils en laiton (pas de fils en acier).

Pour le nettoyage des autres éléments, ainsi que pour un nettoyage complet, utilisez le BBQ Cleaner OUTDOORCHEF ou une éponge pour casserole en nylon et de l'eau savonneuse afin d'ôter tous les résidus.
ATTENTION: Après le nettoyage, laissez bien (fonctionner) le barbecue sur la position 🔥🔥🔥 pour qu'il sèche correctement.

Surfaces de gril supplémentaires

Comme la graisse s'évapore ou tombe dans le bac récupérateur de graisse, un simple nettoyage suffit. Pour le nettoyage de la grille, utilisez une brosse pour gril en laiton (pas de brosse en acier). Enlever la grille et nettoyer le brûleur en fonte. Pour terminer, vous pouvez sortir le bac récupérateur de graisse et le nettoyer avec le BBQ Cleaner OUTDOORCHEF.
Important: Pour le nettoyage, si vous utilisez des produits de nettoyage, vous devez, après le nettoyage, laisser sécher le gril correctement. Pour procéder rapidement au processus de séchage, vous pouvez allumer le gril et le faire fonctionner à pleine puissance quelques minutes.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Utilisation:

Porter des gants pour protéger vos mains, et si possible des lunettes. Vaporiser le gril ou l'accessoire encore chaud, laisser agir 15 à 30 minutes. Vaporiser encore les surfaces sales, bien nettoyer à l'eau et essuyer.

Entretien

Un entretien régulier de votre barbecue garantit un fonctionnement irréprochable. Contrôlez toutes les parties conductrices de gaz au moins deux fois par an et chaque fois après un long stockage. Des araignées et autres insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.

Lorsque le barbecue est souvent déplacé sur un sol inégal, il faut contrôler de temps en temps les vis pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.

Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, il faut toujours procéder à une «Vérification de l'étanchéité» avant de le réutiliser. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre magasin de vente. Pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques avant un long stockage. Après une longue période de stockage et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier le tuyau de gaz quant à d'éventuelles fissures, pliures ou autres dommages éventuels. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme décrit dans le chapitre «Instructions de sécurité».

Pour que vous puissiez profiter aussi longtemps que possible de l'apparence et de la valeur de votre barbecue, nous vous recommandons de traiter une fois par an toutes les parties en bois avec de l'huile pour bois. Cela agit contre les fissures et les torsions.

Pour prolonger la durée de vie de votre gril, et lorsque ce dernier est entièrement refroidi, protégez-le des influences environnementales avec une housse de protection d'OUTDOORCHEF adaptée. Pour éviter l'accumulation d'humidité, enlevez la housse après la pluie.

Les housses de protection peuvent être achetées chez votre spécialiste.

Comment éliminer les problèmes

Le brûleur ne s'allume pas:
- Vérifiez que le robinet de la bouteille de gaz soit ouvert.
- Assurez-vous qu'il y ait assez de gaz dans la bouteille.
- Assurez-vous que l'allumeur produise une étincelle qui saute de l'électrode au brûleur.

Aucune étincelle:
- Assurez-vous que la pile soit correctement placée (valable pour les barbecues avec un allumage électrique).
- La distance entre le brûleur et l'électrode devrait être au maximum de 5 à 8 mm.
- Assurez-vous que les câbles soient bien branchés et solidement fixés sur l'allumage électrique et sur l'électrode.
- Insérez une nouvelle pile, type AAA, 1,5 Volt, dans l'allumage électrique (valable pour les barbecues avec un allumage électrique).

Si vous ne pouvez pas mettre en route le barbecue après avoir essayé d'éliminer les problèmes, contactez votre point de vente.

Conditions de garantie

1. Garantie
En faisant l'acquisition d'un produit OUTDOORCHEF auprès d'un revendeur agréé, vous bénéficiez, au-delà du produit lui-même, d'une garantie DKB Household Switzerland AG (ci-après désigné par DKB) dont les conditions sont décrites ci-dessous, et dont la durée peut aller jusqu'à 3 ans.
La garantie couvre exclusivement les défauts imputables aux matériaux et/ou à des défauts de fabrication, à condition que le produit acheté ait bien été utilisé conformément aux instructions données dans le manuel d'utilisation.

2. Procédure à suivre
Dès réception du matériel, veuillez vérifier à la fois son bon fonctionnement et son intégrité. Si le matériel acquis présente des défauts, merci de respecter la procédure décrite ci-dessous (Garantie de type Bring-In) :

- Dans les 30 jours qui suivent la détection du défaut, contactez votre revendeur* avec le produit / ou la pièce défectueuse, une preuve d'achat, le numéro de série et le code de l'article**
- Expliquez le problème rencontré, en présentant l'article ou la pièce défectueuse, ou encore une photo.
- Après que le revendeur ou DKB a constaté le défaut, la garantie s'appliquera conformément au point 3 des présentes conditions (avec une réserve quant aux frais de transport ou d'expédition au client-utilisateur privé)

3. Couverture de la garantie
La garantie-fabricant de DKB prend effet le jour d'achat et ne concerne que le client final, utilisateur du produit. La garantie n'est applicable que sur présentation de la facture d'origine du produit.

Les prestations de garantie sont évaluées par DKB qui décide du moyen de remédiation : réparation du défaut, remplacement des pièces défectueuses, remplacement de l'appareil, ou encore, si le fonctionnement de l'appareil n'est pas compromis, en accordant une remise sur le prix d'achat. Les cas de garantie ne permettent en aucun cas à l'utilisateur de se rétracter de l'achat. Pendant la période de réparation, le client n'est pas en droit d'exiger un produit de remplacement.
L'exécution de la garantie n'entraîne pas la prolongation de sa durée, ni une réinitialisation de sa date de départ. Les éléments remplacés redeviennent la propriété de DKB. En cas d'échange du produit par un exemplaire neuf, la durée de la garantie est réinitialisée.

Les durées de garantie sont les suivantes :

- 3 années sur la sphère émaillée (pièce inférieure et couvercle) contre la perforation par la rouille
- 3 années sur la grille émaillée du barbecue, contre la perforation par la rouille et par le feu
- 3 années sur tous les éléments en inox, contre la perforation par la rouille et par le feu
- 2 années sur tous les autres défauts de fabrication ou de matériaux

- La garantie contre des défauts d'émaillage n'est applicable que dans les 30 jours suivant l'achat du produit. Elle ne concerne que les appareils neufs qui n'ont pas encore été utilisés.

4. Exclusions de garantie
La garantie ne couvrira aucun défaut, ni de matériau, ni de fabrication, dans le cadre énoncé par les présentes conditions, si le produit relève d'un des cas décrits ci-dessous :

- Usure normale liée à un emploi légitime du produit.
- Défauts ou dommages liés à une utilisation incorrecte ou négligée de l'appareil, à un mauvais montage ou à une tentative de réparation assurée par un personnel non agréé.
- Défauts ou dommages liés à un non-respect du manuel d'utilisation ou des conseils d'entretien (par exemple en cas de défaut lié à un mauvais montage ou à un entretien inapproprié de la surface émaillée de l'entonnoir ou de la grille, non-exécution du test d'étanchéité, etc.).
- Inégalités, différences de couleur de l'émaillage, ainsi que des défauts minimes (par exemple des points de pression dus à la production, sur le bord inférieur du couvercle ou sur certaines chaînes de suspente).
- Coloration et endommagement du produit (par exemple sur la peinture de surface) dus aux influences atmosphériques (y compris la grêle) ou à un stockage inapproprié du produit (abri non protégé contre les influences météo) ou encore à une utilisation inappropriée de produits chimiques.
- La formation de rouille ou d'une fine couche d'oxydation due aux influences atmosphériques ou à une utilisation inappropriée de produits chimiques.
- Défauts qui n'entravent ni ne réduisent l'utilisation du produit.
- Défauts sur les pièces d'usure, comme la grille, l'entonnoir, le brûleur, le thermomètre, l'allumage, l'électrode, le câble d'allumage, le tuyau d'alimentation de gaz, le détendeur, la batterie, l'élément chauffant, le réflecteur et la plaque d'isolation thermique en aluminium ou la grille à charbon.
- Défauts et/ou dommages provenant de modifications, d'utilisation non-conforme ou endommagement volontaire.

- Défauts et/ou dommages provenant d'un d'entretien inapproprié ou d'une réparation inadéquate.
- Défauts et/ou dommages provenant d'un manque d'entretien régulier.
- Défauts et/ou dommages dus à un cas de force majeure.
- Défauts et/ou dommages dus à une utilisation professionnelle du produit (hôtellerie, gastronomie, manifestations, etc.)

DKB exclut formellement de sa garantie toute autre prestation que celles qui sont décrites dans le présent document, à moins qu'une obligation ou responsabilité contraignante ne lui soit imposée par la législation applicable dans le pays. Cela concerne notamment le droit aux dommages et intérêts résultant de l'inexécution de l'obligation de garantie, le droit à la réparation de dommages consécutifs, des éventuelles pertes et dommages liés au transport, qui n'auraient pas été signalés au revendeur dans un délai de 30 jours après la réception du produit.

Les produits OUTDOORCHEF font l'objet d'une évolution constante. Des modifications peuvent être entreprises sans avertissement préalable.

La marque commerciale enregistrée OUTDOORCHEF est représentée par la société suivante :

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Suisse
www.dkbrands.com

* Vous trouverez la liste de nos partenaires officiels sur notre site internet www.outdoorchef.com.

** Vous trouverez le numéro de série et le code article sur l'étiquette adhésive collée sur votre barbecue (consultez le manuel d'utilisation de votre produit)

Informations techniques

Ascona, Montreux, Paris Deluxe, Roma, Venezia, Geneva

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	
– petit brûleur	1.20 kW
– grand brûleur	8.50 kW
Consommation de gaz	702 g/h
28–30/37 mbar	
– injecteur petit brûleur	0,55 mm/marquage: BF
– injecteur grand brûleur	1,47 mm/marquage: BT
50 mbar	
– injecteur petit brûleur	0,48 mm/marquage: AF
– injecteur grand brûleur	1,27 mm/marquage: AT
Pression de gaz	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Bouteilles de gaz	Butane max. 13 kg
recommandées	Propane max.10,5 kg

Leon

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	8.50 kW
Consommation de gaz	612 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	1,47 mm/marquage: BT
Injecteur (50 mbar)	1,27 mm/marquage: AT
Pression de gaz	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Bouteilles de gaz	Butane max. 13 kg
recommandées	Propane max. 10,5 kg

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	5.40 kW
Consommation de gaz	389 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	1,15 mm/marquage: BN
Injecteur (50 mbar)	1,02 mm/marquage: AN
Pression de gaz	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Bouteilles de gaz	Butane max. 13 kg
recommandées	Propane max. 10,5 kg

City Gas

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	4.30 kW
Consommation de gaz	315 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	1,02 mm/marquage: BL
Injecteur (50 mbar)	0,88 mm/marquage: AH
Pression de gaz	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Bouteilles de gaz	Butane max. 13 kg
recommandées	Propane max. 10,5 kg

Brûleur latéral

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	3.80 kW
Consommation de gaz	276 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,98 mm/marquage: BK
Injecteur (50 mbar)	0,85 mm/marquage: AG
Pression de gaz	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar

Surfaces de gril supplémentaires

CE	0063BT3928
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	8.6 kW
Consommation de gaz	630 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,90 mm/marquage: BM
Injecteur (50 mbar)	0,80 mm/marquage: AM

Catégories

$I3_{B/P\ (30\ mbar)}$	DK, FI, NL, NO, SE, LU
$I3_{B/P\ (50\ mbar)}$	CH, AT, DE
$I3_{+\ (28/30/37\ mbar)}$	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

Allumage électrique
Pour l'allumage électrique vous avez besoin d'une pile de type: AAA, 1,5 Volt.

Indications concernant le thermomètre
Un écart de +/– 10% sur les indications du thermomètre est possible.

Les produits OUTDOORCHEF sont en progression continue. Des modifications peuvent être entreprises sans en avertir le consommateur.

Table des temps de cuisson des barbecues OUTDOORCHEF

Préparation de gros morceaux de viande, de poisson et de volaille (entonnoir en position normale, couvercle fermé, accessoire nécessaire: grille)

ATTENTION: Selon l'épaisseur et la forme de la viande, les temps de cuisson indiqués peuvent varier de +/– 10 à 20 minutes.
Temps de cuisson pour une pièce d'environ 1 kg sur la plus petite flamme (env. 200 à 220 °C)

Collier de porc	45 à 60 minutes
Carré rôti de porc	25 à 35 minutes
Filet de porc	15 à 25 minutes
Rôti de veau	40 à 55 minutes
Côtelettes de veau en couronne	55 à 70 minutes
Entrecôtes de bœuf	20 à 40 minutes
Carré de bœuf	30 à 40 minutes
Filet de bœuf	12 à 25 minutes
Côtelettes d'agneau à la pièce	25 à 35 minutes
Gigot d'agneau	30 à 45 minutes
Selle d'agneau	10 à 20 minutes
Poulet	45 à 60 minutes
Fromage d'Italie (pâté de viande)	30 à 45 minutes
Entrecôtes de cerf	30 à 40 minutes
Selle de chevreuil (sans os)	10 à 20 minutes
Saumon	10 à 20 minutes

Préparation sur la plaque en fonte émaillée (grand entonnoir en position volcan, sans couvercle)

Côtelettes, hamburgers	8 à 12 minutes
Médaillons, steaks, blancs de poulet	5 à 10 minutes
Saucisses	8 à 10 minutes
Crevettes géantes	3 à 6 minutes
Poissons entiers	7 à 12 minutes
Filets de poisson en papillotes	3 à 5 minutes
Légumes, fruits	5 à 10 minutes
Champignons	3 à 5 minutes

Préparation sur la grille (grand entonnoir en position normale, couvercle fermé)

Pommes de terre en papillotes (moyennes)	30 à 40 minutes
Epis de maïs en papillotes	20 à 30 minutes
Tomates	8 à 10 minutes
Légumes tendres	15 à 25 minutes
Ananas entier	25 à 35 minutes
Gratin de pommes de terre, en plat	25 à 40 minutes
Cakes	45 à 60 minutes
Gâteaux au fromage ou aux fruits	40 à 60 minutes

Préparation dans la poêle universelle (grand entonnoir en position volcan, avec ou sans couvercle)

Risotto	selon les indications sur l'emballage
Polenta	selon les indications sur l'emballage
Poêlée de légumes	15 à 20 minutes
Soufflés (fruits, légumes, etc.)	15 à 30 minutes

CE MODE D'EMPOI DOIT ÊTRE CONSERVÉ PAR LE PROPRIÉTAITRE ET RESTER TOUJOURS À PORTÉE DE MAIN.

Mode d'emploi du gril à gaz sphérique
2012_No d'art. 19.110.26

Note:

Distribution:

Sales: DKB HOUSEHOLD SWITZERLAND AG
EGGBÜHLSTRASSE 28
POSTFACH
8052 ZÜRICH
Tel.: +41 44 306 11 11
Fax: +41 44 306 11 12
E-mail: info@outdoorchef.com

Serial number

EUROPEAN OUTDOORCHEF™

THE BARBECUE COMPANY

19.110.26